

Nem birka: racka. Miért jó a magyar juh?

2015 április 19. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Lassan gyarapszik, ezért a kihalás szélére került, pedig kiváló húst ad a mangalicához és a szürke marhához hasonlóan ?shonos magyar racka.

A csavart szarvú, kecses és élénk állatok kissé vad jelleg?, márványos húsa azoknak is ajánlható, akik a faggyús birkától idegenkednek.

"Amikor legutóbb elvittük nyíratni a bárányainkat, arra lettünk figyelmesek, hogy a többi birkának van egyfajta bamba birkanézése. Hozzájuk képest a mi rackáink szinte értelmes tekintet?, elegánsan mozgó, nemes állatok. Ez korábban nem t?nt fel, mivel mi mindig csak rackát tartottunk." Ezt az emléket Dömös Fanni idézi fel a Magyar Konyhának, aki férjével, Seb?k Attilával csem?i tanyáján tart egy kisebb rackanyájat. Eközben Léna, az egyik anyajuh, talán hogy gazdája mondandóját alátámassza, olyan éber, emberi szemmel is kecsesnek t?n? pózt vesz fel fotóriporterünk kamerája el?tt, mint valami szupermodell a kifutón.

A szakirodalom szerint nem csak a csem?i rackák ilyen éberek. "Vérmérséklete élénk, kissé ideges, ebb?l kifolyólag magatartása bizalmatlan. A test felépítése szabályos és tetszet?s, mozgása gyors, ügyes és harmonikus" - olvasható az ?shonos magyar fajták cím? kötetben. A magyar rackát az évszázadok során arányos teste, kissé vad természete és büszke tartása tette kivételes állattá - na meg persze dugóhúzó-szer?en csavart, V alakban meredez? szarvai, amelyekhez hasonlót csak egyes kínai juhfajtáknál ismerünk.

Szabad élet

A fajta eredetére ellentmondó elméletek vannak. Hankó Béla, a neves zoológus szerint a racka honfoglaló ?seinkkel együtt érkezett a Kárpát-medencébe, bár erre nincsenek sziklaszilárd bizonyítékok, az els? régészeti emlékek és leírások a XVI-XVII. századból maradtak fenn. A racka ?si jellegére utal ugyanakkor, hogy el?deink a finnugor eredet? "juh" szót csak a rackára használták, a nyugatról származó sváb fajtákat és a merinót a német eredet? "birka" megnevezéssel illették.

Vagyis nem kizárható, hogy már a honfoglaló magyarok is rackát tartottak. Seb?k Attila és Dömös Fanni Csudatanyáján is ezért találunk racka juhokat - eredetileg lótartással, lovas íjászattal, hagyomány?rz? lovas és kézm?ves bemutatókkal foglalkoztak (Attila honfoglalás kori reflexíjakat is készít), így kapóra jött nekik, hogy a hagyomány szerint ?seinknél a ló után a juh volt a legfontosabb háziállat. A fest?i fekvés?, a beszédes nev? Gyöngyvirágos-tölgyes mellett elterül? tanya két lányuk és kisfiuk mellett tizenöt ló, tizenhárom racka (közülük egy kos), három szamár, hat mangalica, két törpedisznó, három magyar agár, öt macska és hét nyúl otthona. A kis életközösségb?l alighanem a rackák élvezik a legnagyobb szabadságot.



"Az év szinte minden napján kinn vannak a legel?n, rájuk sem nézünk. Nem kell ?ket bolygatni - magyarázza Attila. - Évente kétszer megfogjuk, hogy megnyírassuk, lekörmöljük és beoltassuk ?ket, amúgy azt csinálnak, amit akarnak. Pénz sem kell hozzá, csak terület." "Télen azért kapnak egy kis kukoricát, de egyébként csak rohangálnak és eszik, amit találnak" - teszi hozzá Fanni.

A kihalás szélén

A rackát évszázadok óta így tartják. "Nem utolsó haszna a magyar juhnak az sem, hogy megél olyan legel?kön is, amelyen semmiféle más háziállat nem élhet" - írja Hankó. Az irodalom szerint a racka igénytelen jószág, nem zavarja a szélvihar és a havas es? sem, télvíz idején is megelégszik egy fészerrel, ahol a bárányát megelli. Az er?s, életképes kicsik már születésük napján képesek az anyjukkal több kilométert megtenni. Kés?bb is szívósak maradnak, a legel?n tartott racka a szó jó értelmében vett parlagi juh: edzett állat, mely a szabadban éli le az életét.

Ez persze hátrány is. Az állandó mozgás miatt lassan gyarapszik, s szigorúan gazdasági alapon nem versenyképes a zárt tartásban, tápon gyorshizlalt húsfajtákkal szemben. Emiatt is járt be hasonló pályát, mint a mangalica, és került a kihalás szélére. Az utóbbi évszázadokban a jobb húskivitel? nyugati fajtákat részesítették el?nyben, s a múlt század elejére már csak a Hortobágyon maradt számottev? állomány.

(Ezért hívják a magyar rackát hortobágyi rackának is.) A szocializmus alatt jóformán elt?nt a racka, és ma a juhállomány kevesebb mint öt százalékát alkotják a hagyományos fajták, ennek ötöde hortobágyi racka, ami mintegy 6500 egyedet jelent. Állami génmeg?rzési program keretében sikerült megmenteni a fajtát, de ma sem sokan tartják.Seb?kék nem bánták meg, hogy a lovak után rögtön rackákat vásároltak, amikor tizennyolc éve a tanyára költöztek. Julcsi volt az ?sanya, ?t követte Léna, Lili, Szaffi, Jolán és a többiek, na meg a kos, Jávor. Csak az anyákat nevezik el, a kicsiket nem, mert különben nem lenne szívük levágni és eladni ?ket. Kivételt képez most Mese és Mátka, akiket meg akarnak tartani anyajuhnak.



Dömös Fanni és Seb?k Attila nem adnak nevet a kis rackáknak

A bárány és az ?z

A racka jól tejel? juhfajta, legalábbis papíron. Hatvan liter tej fejhet? ki anyánként, de ritkán fejik. Csem?n sem: a juhok vad természete miatt ez nagy kihívásokkal járó feladat lenne. Gyapja is durva, így finom szövetek készítésére nem jó (nemezkészítésre viszont kiváló). A rackát húsáért érdemes tartani. A Csuda-tanyán karácsony táján, kilenc-tíz hónapos korukban vágják a legtöbb bárányt. Bár húsvéti báránynak is gyakran keresik, a racka erre nem alkalmas, mert négy-hat hetesen még "kis piszkák" a fajta egyedei. "Vétek két kiló húsért levágni azt a csöpp állatot" - mondja Fanni. A húsvétra levágott húsbárányok ötször akkorák, mint az azonos korú rackák.

Csak két, két és fél éves korukra érik el azt a súlyt, amit a húsfajták hat-nyolc hónaposan. Az öregebb rackákat ínyenceknek adják el, akik csodás pörköltet készítenek bel?le. "A trófea, ami a karámon van, egy öreg kosé volt. Egy törzsvásárlónk vette meg, és olyan finom pörkölt lett bel?le, amilyet még életében nem evett. Igaz, egy egész napon át f?zte" - idézi fel Attila. A fiatal racka húsa viszont tökéletes belép? a bárányhús világába. Az illata intenzív, birkás, az íze viszont vadasabb.

Rackaragu túrós csuszával

A hagymát nagyobb darabokra, kockákra vágom, és zsiradékon átpirítom. Babérlevelet, rozmaringot és kakukkfüvet szórok rá. Utána rögtön ráteszem a kockázott húst, és átsütöm. Zellert, pasztinákot, sárga és lila répát rakok rá, majd borral engedem föl. Rozét használok hozzá, 9-10 hónapos bárányhoz ezt szeretem. Boróka van még benne, hogy er?sítse vadas jellegét, és szépen megf?zöm. Kemencében sült túrós csuszával tálalom. Leginkább a burgundi raguhoz hasonlít, de nincs benne gomba és császárszalonna."

"A múlt nyáron rendeztünk egy tánctábort, és mondtuk a gyerekeknek, hogy rackapörkölt lesz túrós csuszával. Viszolyogtak t?le, f?leg, amikor megérezték az illatát, ám néhányan megkóstolták, és kellemesen csalódtak. Végül mindannyian úgy ették, hogy csak néztük" - idézi fel Attila, aki a bárány- és az ?zhús íze között helyezi el a rackáét. Kevésbé faggyús a húsa, mint a közönséges birkának, inkább márványos, hisz' folyamatosan mozog. "Van a környéken egy vadásztársaság, annak a vezet?je a mi rackahúsunkkal nevezett egy vadf?z? versenyre. Muflon kategóriában gy?zött vele... Ha szépen le van hártyázva, nem is lehet els? ránézésre megmondani, hogy bárány vagy vad."



Seb?két?l sok gazdálkodó él? rackát vásárol, az utóbbi hónapokban hat anyát adtak el törteli, ceglédi, kecskeméti tanyákra. A húsra viszont jelent?s vásárlói igényt mind ez idáig nem tapasztaltak. El?fordult, hogy kóstolónak elosztogattak egy bárányt ismer?söknek és piacon, de "nem ostromoltak bennünket a vev?k, hogy duzzasszuk fel az állományt húsz-harminc anyára. Sajnos nincs még annyira divatban, mint a mangalica." Pedig hosszú távon csak akkor van jöv?je a rackának, ha lesz rá kereslet, mert akkor el?bb-utóbb megjelenik az azt kielégít? kínálat is. Úgy lehet megmenteni ezt a nemes magyar állatfajtát, hogy keressük és eszünk bel?le.

Laky Zoltán

El?fizet?i ügyfélszolgálat:
Tel.: (1) **461-1447**
E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu
Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!



El?fizetési díjaink 2015-ben:

Éves el?fizetés: **4700 Ft**
Féléves el?fizetés: **2600 Ft**

Online el?fizetés

Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetést!

http://magyarkonyhaonline.hu - A Flag Polgári Magazin partnere

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!
www.flagmagazin.hu

Tisztelt olvasók!
Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: https://twitter.com/syracuse73. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló